

KETEN HELVA....



1 kg şeker
1 kg un.

İlk olarak şekeri üzerine geçecek kadar su ile ocağa koyup kaynatarak çövenini hazırlıyoruz. Çövenin olduğunu anlamak için iyice kaynadıktan sonra bir damla suya damlatıp hemen alıp o parçaya tırnağımızla bir fiske vuruyoruz çıt diye kırılıp fırlayınca çöven olmuş demektir.

Aslında iş bu çövenin kıvamını tutturmaktadır..

Hazırlanan çöven sıvıyağla yağlanmış bir tepsiye dökülüp soğumaya bırakılır.

Şimdi sıra unu kavurmaya geldi.

Un bir tencereye alınıp un kokusu kalmayınca kadar kavrulur ve oda soğumaya bırakılır.



Soğuyan çöven tepsiyi çok az ısıtmak kaydıyla tepside çıkartılır ele alınır ve uzunca bir rulo yapılır.

Rulonun iki uçları birleştirilerek bir halka elde edilir. Bu halka elde sıkılarak genişletilip 8 gibi yapılarak katlanır ve tekrar büyütülüp tekrar 8 gibi yapıp katlanır.



Soğuyan unun içine koyulan halka artık un ile beraber 3 kişinin yardımıyla çevrilmeye başlanır.

Önemli olan herkesin ellerinin aynı anda hareket etmesi ve elde tutulmadan hemen hemen tuttuğunuz bölümü yanınızdaki kişiye vererek seri bir şekilde çevirmektir.



Halka çevrilerek genişletilir.

Genişleyen halka 8 gibi yapıp katlanır ve tekrar çevirmeye devam edilir.



Bu çevirme işlemi ortalama 17-18 kere tekrarlanır. Çevirirken unlar çövenin üzerine doğru atılmalıdır.

Çöven çevrildikçe ince ince ip şeklini almaya başlar, aşağıda gördüğünüz gibi.



Çevirme işleminin son demleri artık iyice inceldi..En sonunda bu şekilde tepsi genişliğinde açılır..Ve tepsiye iyice yayarak birbirine yapışması önlenir.Tamamen dağıtılan helva..Serin bir ortama örneğin balkona alınır ve biraz sertleşmesi için 10-15 dk kadar balkonda bekletilir.



Eğer yapıp yerseniz sizlere afiyet olsun..

Not: Unu kavururken yağlada kavurlabilinir, o zaman daha çok pişmaniye gibi oluyor...